

大地の恵み野菜のおだし

わたしの料理が美味しいのは、このおだしを使っているから。

煮出して使
だしパツクタイプの洋風野菜だし



写真はイメージです

野菜ふりだし



8種類の国産野菜使用

Vegetable Stock Powder

野菜ふりだし

大地の恵み野菜のおだし

野菜ふりだし

洋風野菜だし
たまねぎにんにく
しいたけにんにく
はくさいしょうが
かぼちゃセロリ



写真はイメージです

25包入り

8種類
国産野菜
使用

たまねぎ かぼちゃ
しいたけ にんにく
にんにく しょうが
セロリ はくさい

野菜 じふ

大地の恵み野菜のおだし

8種類の国産野菜とトマトをブレンドし、野菜の旨味を引き出した「野菜ふりだし」です。煮出すだけで、野菜の旨味たっぷりのスープができます。スープだけでなく洋風料理の味付けとしてもお使いいただけます。



簡単野菜スープの作り方 (基本) 約2人分

- ①水 400ml(カップ2杯分) に本品1袋 (紙パックのまま) を入れて火にかけてください。
- ②沸騰したら2~3分中火で煮出してください。鍋のふたはしないでください。
- ③火を止めて、袋をおはし等で鍋のふちで軽くしぼり取り出してください。
- ④あとはお好みの野菜や具材を入れて煮込んでください。



いろいろなお料理にお使い頂く前にだしパックを煮出した後、そのまま一度お召し上がりください。本品の旨味をご賞味いただけます。

料理別だしパック1包あたりの目安

使い方① 煮出して使う (袋を破って中身を出してもOK)

- ベーコンやソーセージを入れて。ロールキャベツのスープに。
- カレーやシチューのブイヨンとして (4皿分に1包を目安)
- お肉や魚介の煮込み料理に野菜の旨味隠し味に。



お料理レシピは、ほんの一例。使い方はアイデア次第

使い方② 袋を破って味付けとして使う

- パスタ、野菜のソテー、チキンライスに振りかけて味付けとして。
- ハンバーグは4人前に1包ひき肉の下味としてしっかり混ぜて。
- 卵3個に1包、よく混ぜてオムレツやスクランブルエッグに。



ワ裏
ザ

使い方は
アイデア次第



簡単・時短に 餡色たまねぎ

たまねぎをみじん切りにし、だしパックを破って中身と一緒に混ぜて10分程置きます。

水気を切ってフライパンで炒めてください。いつもの1/3の時間で簡単に餡色たまねぎができます。塩・こしょうは不要です。ハンバーグやカレー・オニオンスープなどに。

ワ裏
ザ

使い方は
アイデア次第



炊飯器で簡単 本格ピラフ

お米2合にだしパック1包の割合で入れ、ミックスベジタブル等具材と一緒に炊飯器で炊いてください。バターを少し入れるとパラパラになり風味も良くなります。

取扱注意 開封後はパックの原料の風味をそこなわない為に、チャックをしっかりと閉めて、冷蔵庫に保存し早目にお使いください。

店頭販売用商品



洋風野菜だし 「野菜ふりだし」

食塩 (国内製造)、砂糖、乾燥粉碎玉ねぎ、乾燥粉碎にんにく、乾燥粉碎人参、粉末醤油、米麴粉末、乾燥粉碎かぼちゃ、セロリ粉末、酵母エキス、白菜粉末、トマト粉末、椎茸粉末、生姜粉末、食用植物油脂 (なたね油) /調味料 (アミノ酸等) (一部に小麦・大豆を含む)

栄養成分表示	1包6g当たり	100g当たり*
エネルギー	12Kcal	4Kcal
たんぱく質	0.7g	0.2g
脂質	0.0g	0.1g
炭水化物	2.4g	0.7g
食塩相当量	2.8g	0.71g

*この表示値は、目安です。

SABA South Africa & America Business Association

有限会社 サバ

509-9132 岐阜県中津川市茄子川 1191-2
TEL(0573)68-2857 <http://www.saba.co.jp/>

サバ 野菜ふりだし 検索

風味原料 (野菜8種類) 及び食品加工は日本製
PRODUCT OF JAPAN 日本製造

Vegetable Stock Powder